

Dick Noteboom van Greydanus; “Weet wat je eet”



Afbeelding: Dick Noteboom van Greydanus

Wat een enthousiast ontvangst door Dick Noteboom, Algemeen Manager van Greydanus. De redactie voelt zich van harte welkom. Dick is sinds oktober 2020 werkzaam bij de Aardappelgroothandel in Heerenveen-Zuid. Dick is een echte Heerenvener, in 1965 geboren en sinds kort woonachtig op de Huygensweg in Oudeschoot. De liefde voor duurzame geproduceerde producten heeft Dick al zijn hele leven. ‘Weet wat je eet’, daar komen we nog op terug.

Greydanus Aardappelgroothandel is een oud familiebedrijf, opgericht in 1927 en inmiddels zo’n 25 jaar gevestigd op De Kuinder 12 in Heerenveen. Het begon met Klaas Greydanus Sr. Een aardappeluitventer in Friesland. Klaas verkocht de aardappelen aan de lokale groenteboeren en ander kleiner verkoper. Er werd gewerkt vanuit een pakhuis in Leeuwarden. De aardappels werden toentertijd per boot gebracht uit heel Nederland.

Dat het een familiebedrijf betreft, is overduidelijk als je naar de namen van enkele medewerkers kijkt: Klaas, Cor, Jacob en Alissa Greydanus. Klaas en Cor, beide broers, zitten in de directie. De kinderen zijn inmiddels al in dienst bij Greydanus, de kleinkinderen lopen hier ook rond, maar dan om te spelen. Het stokje wordt overgegeven van generatie op generatie. Dat geldt ook zeker voor de passie voor de aardappel; “Het mooie product waar we elke dag hard aan werken”, zegt Dick.

Ook Greydanus SR komt elke dag even langs om een kopje koffie te drinken.

Dick: “Dan zie je gewoon een hele trotse man rondlopen. Dat straalt ook weer af op ons als personeel. Dat je na zoveel jaren nog steeds trots op je bedrijf bent – dat geeft een ontzettend gaaf gevoel. Daar mag je gewoon apetrots op zijn.”

Dick, ‘Weet wat je eet’, dat vind je belangrijk?

Dick: “Ja, absoluut. We hebben veel verschillende soorten aardappelen. Traditionele Friese rassen, maar ook wat meer nieuwe rassen. Elk ras heeft zijn eigen karakteristieken; van kruimelig tot vastkokend en elk ras heeft een eigen herkenbare smaak.

Het is belangrijk om de juiste aardappel te kiezen bij het gerecht dat je wilt maken. Voor een goede friet wil je een aardappel die redelijk vastkokend is, maar ook met een iets van een kruimig aspect om een mooie knappe-

rige korst te krijgen. Voor puree heb je juist een erg kruimige aardappel nodig.

Als je dat allemaal niet weet, geen nood. Greydanus adviseert in gebruik van de aardappelen. Koks, groentemannen en supermarktmanagers maken gebruik van deze expertise. Ook op de website is veel informatie en er zijn lekkere recepten te vinden.”

„Het ambacht van telen en distribueren van de landbouwproducten staat in dienst van het culinaire proces, vinden wij. Uiteindelijk komt de aardappel op het bord

te liggen. We hebben aandacht voor het eindproduct. En we zijn trots op onze lokale producten.”



Afbeelding: de nieuwe Irene is binnen.

Dick, jouw liefde voor het vak. Hoe is dat ontstaan?

Dick: “ Op 14-jarige leeftijd wist ik het al, ik wilde de horeca in. Als veertienjarige kwam ik onder de vleugels van de Heer Oosting, eigenaar van hotel Tjaarda, een op en top gastheer, die het klappen van de zweep als geen ander kende en het hotel landelijk op de kaart heeft gezet. Aanvankelijk in de keuken, maar toen ik dat een tijdje had gedaan en aangaf verder op de ladder te willen, bleek er plaats in de bediening. En dat was een schot in de roos, ik voelde me ‘als een vis in het water’.”

Kortom, het was dan ook een logische keus voor Dick om de Middelbare Hotelschool (MHS) te gaan doen. Dick bleek daarnaast ook over andere talenten te beschikken, zoals zeer fijngevoelige smaakpapillen en een meer dan gemiddeld ontwikkeld reukvermogen. De opleidingen Vinologie en gastronomie volgden en omdat Dick overzicht had en goed kon organiseren, duurde het niet lang of Dick had zijn eerste ‘Maître d’Hôtel’ benoeming te pakken.

Dit is Dick; een bevlogen, vinoloog, gastronom, wandelend kookboek en natuurman Dick Noteboom, een Heerenvenner in hart en nieren.

Dick: “Ik heb ruim dertig jaar in de wijnbranche gewerkt en bij verschillende gerenommeerde hotels door heel Nederland, onder andere bij een sterrenzaak. Daarnaast was ik voorzitter van de Société des Maîtres d’Hôtel, de vereniging van leidinggevende professionele gastheren en gastvrouwen. Ik werd gevraagd als examinator voor de examens van de MHS. Ik heb aan die periode een tic overgehouden om jonge mensen enthousiast te maken

voor de horeca. Leren dat de bediening meer is dan een bord voor de mensen neerzetten, maar gastvrijheid uitstralen. Door informatie te geven over de gerechten, door er een wijnadvis aan te koppelen, door er te zijn wanneer ze je nodig hebben.”

***Naar Friesland, ja uiteindelijk weer terug.
Dat wilde Dick graag.***

Dick: “Omdat ik een goed ontwikkeld smaakvermogen had en al heel jong in de gaten had dat de smaak van eigen verbouwde biologisch en onbespoten geteelde producten veel rijker en voller was, heb ik vanaf mijn achttiende jaar in elke plaats waar ik werkte een eigen moestuin gehad. Ik wilde er bovendien graag een boomgaard bij, maar had daar de ruimte niet voor zodat ik met fruitstruiken aan de gang ben gegaan. Twintig jaar geleden had ik er drie, nu hebben we er in onze natuurtuin ruim 100 staan, die op jaarbasis goed zijn voor gemiddeld zo’n 1.500 potten overheerlijke eigen gemaakte jam. De aanleg van zo’n fruittuin was best een investering, dus heb ik dat grotendeels bekostigd door groentepakketten te verkopen.”

“Op die manier kwam ik ook in aanraking met ‘partner in crime’ Willem Teun Tel. Willem Teun had elf hectare grond en vroeg mij om samen met hem de natuurtuin op poten te willen zetten. In 2012 was de VOF Natuurtuin ‘t Hummelhûs in Oudehorne een feit en nu verbouwen ze op 2,5 hectare 140 soorten onbespoten groente en gewassen. Ben er inmiddels uitgestapt en Willem Teun doet het nu alleen. We hebben er iets prachtigs van gemaakt.”



Afbeelding: Dick Noteboom bij VOF Natuurtuin ‘t Hummelhûs

Wat is jouw functie bij Greydanus?

Dick: “ Ik ben verantwoordelijk voor verkoop van aardappels, peulnatuur, Vereecken sappen bij Greydanus, Appel cider Aprillis. Doe P&O en management van Greydanus Aardappelgroothandel en transport.”

Wat is er zo mooi en bijzonder aan Greydanus?

Dick: “Greydanus werkt samen met gecertificeerde boeren met veel vakmanschap, die ieder jaar het beste uit de grond halen. Ze leveren kwaliteitsaardappelen. En

deze boeren komen uit Noord Nederland. We werken zo lokaal mogelijk. Eerlijke producten, dat past precies wat ik altijd zeg; 'Weet wat je eet'."

Duurzaamheid

"Daarbij staat duurzaamheid hoog op het prioriteitenlijstje bij Greydanus. Dat begon al in 1989, namelijk met de aanschaf van een windmolen op de oude locatie te Marrum. De windmolen die we daar hadden staan kon het hele bedrijf van energie voorzien. Door de groei van het bedrijf is zo iets nu moeilijker haalbaar, maar we investeren tot op de dag van vandaag in verduurzaming."

Zonnepanelen

Dick: "In 2012 heeft Greydanus 700 zonnepanelen op het dak van het pand in Heerenveen geïnstalleerd. De zelf opgewekte energie zorgt ervoor dat er minder stroom van het elektriciteitsnet wordt afgenomen en dat er ook nog voor een deel aan het net wordt geleverd."



Afbeelding: 700 zonnepanelen op het dak bij Greydanus

Waterzuiveringsinstallatie, 90% wordt hergebruikt

Dick: "Daarnaast hebben we onlangs flink geïnvesteerd in een nieuwe waterzuiveringsinstallatie. We hebben veel water nodig voor het wassen van de aardappels, maar dankzij de machine hebben we bijna geen nieuw leidingwater meer nodig. Alles wordt zorgvuldig gezuiverd en vervolgens hergebruikt."



Afbeelding: de waterzuiveringsinstallatie bij Greydanus

Reeds in 2011 werd de waterzuiveringsinstallatie in gebruik genomen en was de tweede grote investering in

het kader van verduurzaming van het productieproces. Met die installatie werd het overgrote deel van het water bij het wassen van de aardappels gezuiverd en opnieuw gebruikt. Het gebruik van leidingwater reduceerde hiermee met 90%.

Na de installatie van een nieuwe waslijn voor aardappelen, eind 2021, waardoor het wassen en sorteren enorm verbeterde, was het begin 2022 tijd om ook de waterzuivering een upgrade te geven. Hierdoor is de waterzuiveringsinstallatie weer klaar voor de toekomst."

Sorteren, wassen, verpakken en transporteren

Dick: "Alle aardappelen die rechtstreeks van de boer bij ons binnenkomen, worden gesorteerd en op kwaliteit beoordeeld. Via onze vol automatische installaties worden alle aardappelen gesorteerd op beschadigingen en hoeveelheid modder aan de aardappel, waarna de aardappelen op formaat bij elkaar worden verzameld.

Na het sorteren worden alle aardappelen gewassen. Afhankelijk van wat de afnemers wensen, worden de aardappelen vervolgens in de meest uiteenlopende verpakkingen van 1 tot en met 25 kilogram verpakt. Dit wordt gedaan met één van de 12 verpakkinglijnen. Van foliezakken tot netzakken, van kisten tot kilobakjes. Zodra de aardappels verpakt zijn, worden de verpakkingen in kisten of containers opgeslagen in de koeling of rechtstreeks, via eigen transport, geleverd aan afnemers. Oh ja, alle verpakkingmaterialen zijn recyclebaar.



Afbeelding: het wassen van de aardappel

Vrachtwagens

Dick: "We hebben op dit moment vijf vrachtwagens op de weg. Sinds kort hebben we 2 weken een proef met een hybride vrachtwagen, dus hierin maken we ook stappen."

Aan wie levert Greydanus?

Dick: "Aan alle grote supermarkten in Noord Nederland. Dan moet je o.a denken aan Jumbo, Albert Heijn, Coop, PLUS, Aldi en Spar etc. en ook onze Buurtsuper Oudeschoot en servicewinkel Oranjewoud vergeten we niet. We werken al sinds 1985 samen met Aldi."

“Nederland is een aardappelland. Vanuit Nederland worden aardappelen door heel Europa en daarbuiten afgezet. Veel aardappelen, die via Greydanus buiten Nederland worden verhandeld, vinden hun weg naar supermarkten, restaurants en snackbars door heel Europa. Landen zoals Duitsland, België, Frankrijk, maar ook Polen, Roemenië, Rusland en Tsjechië zijn grote afnemers van Nederlandse aardappelen. Ook buiten Europa is er vraag naar aardappelen uit Nederland zo exporteren wij maandelijks containers met aardappels naar Zuid-Afrika.”

Greydanus doet meer dan alleen aardappelen?

Dick: “Ja, dat klopt. Het gaat nu te ver om daar gedetailleerd in te gaan maar we hebben ook in ons assortiment:

- Aardappelen (20 soorten)
- Groenten en fruit
- Peulvruchten (27 soorten)
- PuurSap, Vereeckensappen (10 soorten)
- Aprillis, Friese Appeldider uit Hemelum

Gegevens

Greydanus Aardappelgroothandel & Transport BV
 De Kuinder 12
 8444 DC Heerenveen
 Telefoon: 0513 – 681268

W: www.greydanus.nl
 I: www.instagram.com/greydanus.by
 F: www.facebook.com/Greydanus.Aardappelgroothandel

De tijdlijn

1927

In 1927 begon Klaas Greydanus Sr. met de handel in aardappelen op de lokale markt Leeuwarden. Met de groeiende vraag naar aardappelen wordt in de jaren veertig een pakhuis in gebruik genomen aan Het Vliet te Leeuwarden.

1963

In 1963 wordt het bedrijf vervolgens uitgebreid met een boerderij, Lelia-State, in Marrum. Zoon Jacob Douwe Greydanus verhuist mee naar Lelia-State en neemt de leiding van het bedrijf over en in de jaren die daarop volgen worden de activiteiten steeds verder uitgebouwd. Zo wordt er onder meer met de verkoop van gewassen aardappelen gestart en al gauw volgen de verpakte aardappelen aan supermarkten. In deze jaren wordt er gestart met de export naar Duitsland.

1985

In 1985 wordt gestart met de levering aan een distributiecentrum van Aldi. Tot op heden gebeurt dit nog steeds en wordt inmiddels geleverd aan twee distributiecentra van Aldi.

1998

In 1998 staat de 3e generatie Greydanus klaar om het stokje over te nemen. Zoons Klaas en Cor Greydanus nemen de leiding over van het bedrijf. Met de overname van Aardappelgroothandel Brouwer in 1998 wordt door Cor en Klaas Greydanus de gehele productie verplaatst naar de huidige locatie aan de Kuinder 12 te Heerenveen.

2007

In de daarop volgende jaren worden naast Friesland ook supermarkten in Groningen en Drenthe bevoorrad. Ook wordt het assortiment uitgebreid met groente en fruit. Met de introductie van de smart grader robot in 2007 bij Greydanus worden de grote partijen zorgvuldig gesorteerd op diameter, lengte, vorm en op zichtbare gebreken. Vanaf 2008 doet de 4e generatie Jacob en Alissa hun intrede bij het familiebedrijf Greydanus.

2014

In 2014 wordt Tjalke Stoelwinder Held van de Smaak van Nederland. Dick Noteboom wint met de natuur-tuin de publieksprijs. Dat jaar is het thema Bonen en Peulvruchten en de prijs ging naar Tjalke “door de innovatieve manier waarop hij peulvruchten in de markt zet en beschikbaar maakt voor een brede doelgroep. Dit succes wordt doorgetrokken en vanaf 2018 komt Greydanus met de eigen lijn van gedroogde peulvruchten PeulNatuur op de markt.

2021

In 2021 komt Greydanus met lijn vruchtensappen van eigen bodem, onder de naam PuurSap, op de markt. Vereecken sappen produceert deze bijzondere vruchtensappen en Greydanus zorgt voor de exclusieve distributie naar de retail. Eind 2021 worden er nieuwe wasstraten geplaatst, zodat het bedrijf op het gebied van wassen en verpakken nog toekomstbestendiger wordt.